

Comoloco 2023 - 75cl



Precio:

7,66 €

Resumen:

Comoloco 2022 es un vino tinto goloso, fresco y con personalidad elaborado íntegramente con monastrell de la zona norte de Jumilla. Los viñedos ecológicos que lo originan se caracterizan por su bajo rendimiento, consecuencia del clima seco del lugar y la ausencia de regadío. El resultado es un equilibrado tinto que seduce por su alta concentración de aromas florales y afrutados y por sus taninos de fruta madura.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Jumilla

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Monastrell

Temp. mínima (°C): 15

Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Ingredientes e Información Nutricional:

<https://www.u-label.com/qr/873426244fe54>

Descripción completa:

*Precios sin IGIC

~~Vista: Rojo picota, vivo y brillante. Nariz: Aromas a fruta roja madura con notas balsámicas y florales. Boca:~~

~~Fresco, goloso, frutal, suave. Persistente.~~

Las Palmas de Gran Canaria

C/ Viera y Clavijo, 23

(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife

C/ Adán Martín Menis, 5

(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria

C/ Guanaboa, 82

(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife

Camino La Habanera, 3

(+34) 674 17 13 10

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10